



**J-One Hotel**  
**Sky Lounge & Wine Bar**

**Menu**



# J-One Hotel

## 식재료 원산지 표기

### Labeling of origin of food ingredients

#### ☆쇠고기 & 돼지고기/(Beef & pork)☆

- 안심, 등심, LA 갈비, 소갈비 (호주산)/  
Tenderloin, Ribeye, LA shotrib, Beef rib : Australia
- 양갈비(뉴질랜드산)/Lamb chops : New Zealand
- 돈까스, 삼겹살(스페인산)/Pork cutlet, Pork belly : Spain
- 돼지고기(국내산,수입산)/pork : Korea, Imported
- 등심, 스테이크, 차돌박이, 척 플랩 테일(미국산)  
Sirloin, Sripioin, Beef brisket, chuck flap tail : U.S.A




#### ☆기타 식재료/(Other ingredients)☆

- 동태(러시아) /대두(외국산)/ 절단꽃게(중국산,바레인산)  
Dried beans: Russia, ~ Soybeans: foreign, cut crab: Chinese, Bahrain.
- 문어(모리타리아)/ 능이버섯(티벳)  
Octopus: Mauritaria, ~Mushroom: Tibet
- 모시조개(중국산)/ 바지락(국내산,중국산)  
Ramie clam: China /Clams: Korea, China
- 새우(페루,말레이시아)/ 고등어(노르웨이)  
Shrimp: Peru, Malaysia, Mackerel: Norway
- 베이컨(외국산)/ 관자(중국산)/ 랍스타(캐나다)  
Bacon: foreign, scallops: Chinese, lobster: Canadian.
- 송화버섯, 닭가슴살, 전복, 민물장어(국내산)  
Songhwa mushrooms, chicken breast, abalone, freshwater eel  
: Korea



호텔개관 3주년 기념 고객 사은 할인 대행사  
Summer health food lunch special menu  
여름 보양식 점심 특선메뉴



- |  |                 |
|--|-----------------|
|  돼지 등갈비튀김과 냉면(물냉면 또는 비빔냉면)<br>Fried pork back ribs and cold noodles(Water or bibim )  | 26,000 → 20,000 |
|  전복 해산물 물회와 보리면<br>Abalone seafood raw fish and barley noodles  | 28,000 → 22,000 |
|  제이원 시그니처 삼삼탕(미국산)<br>J.One Signature Samsamtang (Beef: USA)<br>(Abalone is from the sea / Octopus is from the mud flats<br>/ Aquatic ginseng is from the land) | 32,000 → 25,000 |
| 제주옥돔구이와 돼지삼합두루치기(2인기준)<br>Grilled Jeju tilefish and pork Samhap Duruchi(2 People)  | 37,000 → 30,000 |

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT .



## Western Food & STEAK MENU

### 양식 & 스테이크 메뉴



- 👑 계절 구운 야채와 레드와인소스 안심스테이크&왕새우구이 61,000 →50,000  
Red wine sauce tenderloin steak & Grilled jumbo shrimp  
And Season Grilled Vegetables
- 👑 계절 야채와 트러플 소스 안심 구이(호주산 150g) 50,000 →40,000  
Grilled Beef Tenderloin with Truffle Sauce and Seasonal Vegetables
- 👑 계절 야채와 블랙 페퍼 소스 채끝등심구이(미국산 170g) 50,000 →40,000  
Grilled Beef Strip loin with Black Pepper Sauce and Seasonal Vegetables
- 👑 돈까스 (돼지고기: 국내산) 27,000 →22,000  
Pork Cutlet

\* 상기 메뉴에는 스프, 마늘 빵, 샐러드가 제공됩니다.  
(The above menu includes soup, garlic bread and salad.)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.  
The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



# Korean food & Pasta Menu

## 한식 & 파스타 메뉴



- 👑 능이버섯과 송화버섯 차돌박이 전골정식 (계절샐러드)/(2인이상) 37,000 → 30,000  
 Neungi Mushroom and Matsutake Mushroom Marbled Hotpot Set
- 👑 베이컨 크림 파스타 27,000 → 22,000  
 Bacon Cream Sauce Pasta
- 👑 감베리티 토마토 파스타 또는 감베리티 로제 파스타 27,000 → 22,000  
 Gamberetti tomato sauce Pasta or Gamberetti Rose sauce Pasta
- 👑 송화버섯을 곁들인 갈비탕 정식 30,000 → 24,000  
 Rib stew set meal with pine flower mushrooms
- 👑 LA 양념갈비구이와 씨 된장으로 맛을 낸 된장찌개정식 3,7000 → 30,000  
 Grilled LA Galbi and Soybean Paste Stew
- 👑 씨 된장으로 맛을 낸 전복 뚝배기 정식 33,000 → 26,000  
 Abalone(7Piece) Ttukbaegi Set with Soybean Paste
- 👑 전복 돌솥비빔밥 정식(오늘의 국, 계절샐러드)(1인) 24,000 → 20,000  
 Abalone Dolsot Bibimbap Set (Today's Soup, Seasonal salad)

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



## J-One Hotel Sky Lounge Bar Snacks Menu

감바스 35,000  
Shrimp, Scallop, Pepperocini, Garlic, Olive oil, Tomatoes



프리미엄 스페인 햄과 치즈 플레이트 35,000  
Ham & Cheese Platter



소고기 찹스테이크 40,000  
Beef Chop Steak



신선한 계절과일 38,000  
Seasonal fruit fresh



모듬 마른안주 30,000  
Dried Snack



허브를 곁들인 훈제 연어 35,000  
Herbs Smoked Salmon



상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



**J-One Hotel**  
**Western Course Lunch & Dinner**  
**양식 코스(A-Course)**



**2인 이상**

You can order more than 2 servings.

갓 구운 빵과 버터  
 Freshly baked breads with butter

양송이 크림 스프  
 Button mushroom cream soup

캐비아와 관자세비체  
 Caviar and Scallop Ceviche

고르곤졸라치즈 토띠아피자  
 Gorgonzola Cheese Tortilla Pizza

Or

토마토소스 또는 로제소스 맛을 낸 스파게티  
 Spaghetti flavored with tomato sauce or rosé sauce

레드와인 소스로 맛을낸 안심 스테이크  
 Tenderloin steak seasoned with red wine sauce



디저트 케이크  
 Dessert Cake

커피 또는 홍차  
 Coffee or Tea

**₩75,000(1인)**

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.



**J-One Hotel**  
**Western Course Lunch & Dinner**  
**양식 코스(B~Course)**



**2인 이상**

You can order more than 2 servings.

갓 구운 빵과 버터  
 Freshly baked breads with butter

캐비아와 관자세비체  
 Caviar and Scallop Ceviche

트러플향을 가미한 버섯 스프  
 Truffle-flavored mushroom soup

프렌치 발사믹을 곁들인 그린샐러드  
 French balsamic with Green salad



계절 구운 야채와 레드와인소스 안심스테이크  
 & 왕새우구이  
 Red wine sauce tenderloin steak & Grilled jumbo shrimp  
 And Season Grilled Vegetables



디저트 케이크  
 Dessert Cake

커피 또는 홍차  
 Coffee or Tea

**₩95,000(1인)**

상기 금액은 한국 원화로 10% 부가세가 포함되어 있습니다.

The above amount is included in Korean won with 10% VAT.





**J-One Hotel**  
**Sky Lounge & Wine Bar**

**Beverage Menu**



# J-One Hotel Sky Lounge Beverage Menu

## Beer & Soju 맥주 / 소주

참이슬 소주 Chamisul Soju	330ml	7,000
처음처럼 소주 Chumchurum Soju	330ml	7,000
순한 한라산 16 Zero Sugar Hallasan 16	330ml	9,000
화요 17 Hwayo 17	375ml	35,000
화요 25 Hwayo 25	375ml	40,000
화요 41 Hwayo 41	375ml	65,000
일품진로 25 Premium Soju 25	375ml	40,000
신례명주 Shillye Myeongju	500ml	70,000
카 스 Cass	330ml	7,000
테 라 Terra	330ml	7,000
하이네켄 Heineken	330ml	10,000
하이네켄 논알콜 Heineken non alcoholic	330ml	10,000
하이네켄 생맥주 Heineken Draft Beer	330ml	10,000
타이거 생맥주 Tiger Draft Beer	330ml	10,000
하이네켄 실버 생맥주 Heineken Silver Draft Beer	430ml	10,000

## Whisky 위스키

### Scotch Whisky

발렌타인 30년 Ballantine's 30 Year old	750ml	1,700,000
발렌타인 21년 Ballantine's 21 Year old	750ml	650,000
발렌타인 17년 Ballantine's 17 Year old	750ml	450,000
조니워커 블랙 라벨 Johnnie waker black label	750ml	190,000
조니워커 블루 라벨 Johnnie waker blue label	750ml	900,000

### Single molt Whisky

글렌피딕 21년 Glenfiddich 21 years old	750ml	700,000
글렌피딕 18년 Glenfiddich 15 years old	750ml	550,000
글렌피딕 15년 Glenfiddich 15 years old	750ml	350,000
글렌피딕 12년 Glenfiddich 12 years old	750ml	280,000
맥켈란 18년 Macallan 18 years old	750ml	550,000
맥켈란 12년 Macallan 12 years old	750ml	270,000

## Juice (Regular) 주스/Soft Drink 음료

과일 주스 Regular Juice	5,000
토닉워터 Tonic Water	5,000
코카콜라 Coca cola	5,000
사이다 Cider	5,000



# J-One Hotel Special Wine Promotion



**Bend Cabernet Sauvignon**  
벤드 까베르네 소비뇽

55,000 → 45,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 데일리 와인 / 당도 분류 : 드라이 와인 / 미국(U.S.A) / 생산 지역 : California / 생산지 : 리더포드, 오크빌 / 맛과 향 : 블랙 체리, 타바코 노트 은은함 조화  
품종 : Cabernet Sauvignon 100% / 어울리는 음식 : 블루치즈, 버섯요리, 갈비찜



**La Croisade Black Cabernet-Syrah**  
라 크라사드, 블랙 까베르네 시라

61,000 → 50,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / 당도 분류 : 드라이 와인 / 생산국 : 프랑스(France) / 생산 지역 : Languedoc Roussillon / 생산자 : 라 크라사드 / 맛과 향 : 과일, 바닐라, 오크 향 / 품종 : Cabernet Sauvignon 50%, Syrah/Shiraz 50% / 당도 : 낮은 / 산도 : 중간 / 바디 : 무거운 / 탄닌 : 많은 / 어울리는 음식 : 육류, 스테이크, 불고기, 치즈



**Montes, Classic Cabernet Sauvignon**  
몬테스 클래식 까베르네 소비뇽

73,000 → 60,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / BODY & 탄닌 : 중간 바디, 탄닌 / 생산국 : 칠레(Chile) / 생산 지역 : Rapel Valley / 맛과 향 : 진한 루비 빛, 카라멜, 계피, 박하, 체리의 자극적인 뒷맛 / 음식 매칭 : 붉은 육류, 돼지 갈비, 파스타, 참치회, 붉은 살  
품종 : Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15% / 당도 : 낮은 / 산도 : 중간 산도



**Iter Cabernet Sauvignon**  
이터 까베르네 소비뇽

69,000 → 55,000

종류 : 레드와인 / 용도 : 테이블 와인 / BODY : Medium to Full Body / 생산국 : 미국(US) / 생산 지역 : 나파벨리 와인 / 맛과 향 : 블랙베리와 은은한 향신료의 향과 바닐라향 / 음식 매칭 : 구운 스테이크, 양고기와 매칭  
품종 : Cabernet Sauvignon 100% / 당도 : 중간 당도 / 산도 : 중간 산도 / 탄닌 : 부드러운 탄닌





# J-One Hotel Wine Menu


## Sparkling Wine



**카스텔블랑 D.O. 까바 브뤼**

**30,000**

**Castellblanc D.O. Cava Brut**

 SPAIN / 11.5 % / 마카베오,빠레야다,사렐로

입 안을 섬세하게 가득 채우는 기포가 끊임없이 힘 있게 피어 오르며 숙성된 효모의 우아한 아로마가 섬세하고 다양한 풍미에 아름다운 균형감을 가진 와인이다. 잘 익은 과일의 단맛이 가볍게 느껴지며 바삭하게 구운 빵을 연상시킴


LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**람부르스코 델 아마빌레 화이트**

**37,000**

**Lambrusco dell'emilia frizzante**

 ITALY / 8.0 % / 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 백포도주로 열린 청포도색을 띄우며, 강한 과일 향과 신선하고 달콤한맛이 특징. 디저트류와 궁합이 좋다.


LIGHT ●○○○○ HEAVY DRY ●●●●● SWEET



**람부르스코 델 아마빌레 레드**

**37,000**

**Lambrusco dell'emilia frizzante**

 ITALY / 8.0 % / 람부르스코

에밀리오에서 재배한 람부르스코 포도의 발효로 얻어지며, 좋은 강도의 밝은 붉은색을 띄며, 포도나무의 강렬한 아로마가 풍부하고 육류, 치즈와 궁합이 좋다.


LIGHT ●○○○○ HEAVY DRY ●●●●● SWEET



**콜라브리고 프로세코 DOC 브뤼**

**55,000**

**Collalbrigo Prosecco DOC Brut NV**

 ITALY / 11.0 % / 클레라

토착효모를 사용한 첫 번째 발효가 이뤄지고 필터링 후 선별된 효모를 주입해 두 번째 발효를 진행 후 온도를 차갑게 낮추고 마이크로 필터링을 거친 와인

식전주, 전채요리, 회, 스시, 해산물, 건육, 살라미, 하몽, 스낵 등과 잘 어울린다.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



# J-One Hotel Wine Menu

## White Wine



### 베라몬테 콜로레스 레세르바 샤도네이

30,000

Veramonte Colores Reserva Chardonnay

CHILE / 14.0 % / 샤도네이

산뜻하고 배, 모과, 레몬 커드 향과 오크향이 잘어우러지며 생동감 넘치는 과실의 풍미가 매력적인 와인

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY      DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



### 폴레로 쇼비농 블랑

30,000

POLERO Sauvignon Blanc

CHILE / 12.5 % / 쇼비농 블랑

파인애플과 구즈베리 같은 복합적인 향을 가지고 있으며 신선한 산도가 인상적이고 뒷맛은 미네랄과 라임의 맛을 느낄수 있는 와인.

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY      DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



### 카사레토 세미스위트 화이트

30,000

Casaletto Bianco SEMI SWEET

ITALY / 10.5% / 트레비아노,가르가네가

열대과일향에서 나오는 상쾌한 향이 나고, 상큼하고 가벼우며 적당히 플로랄하고 생기가 넘치는 와인이다.

DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET      DRY ● ● ● ○ ○ SWEET



### 코스타베라 샤도네이

30,000

COSTA VERA CHARDONNAY

CHILE / 13.0 % / 샤도네이

바닐라와 열대과일 특히 바나나 향과 복숭아향이 혼합된 아로마 새콤하면서도 신선한 느낌을 주는 파인애플 맛이 일품

LIGHT ● ○ ○ ○ ○ HEAVY      DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



# J-One Hotel Wine Menu

## White Wine



**인도미타 그랑 리제르바 쇼비농블랑**  
INDOMITA GRAN RESERVA Sauvignon Blanc

55,000

 CHILE / 12.5 % / 쇼비농 블랑


옐로우 골드빛을 지니고 있으며 부드러운 버터향, 멜론, 사과, 달콤한 아카시아 향이 풍부하며 신선한 산도와 미네랄의 느낌이 훌륭한 와인.

LIGHT ●●●○ ○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



**르반테 비앙코**  
Bianco "Levantae"

60,000

 ITALY / 13.0 % / 트레비아노, 쇼비농블랑,비오니에

오묘한 초록색을 띤 밀짚노랑, 아름답고 균형잡인 신선함과 이국적인 과일과 꽃의 맛 향기가 잘 어우러진 열정의 화이트 와인

LIGHT ●●●●○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET



**올드 소울 샤도네이**  
Old Soul Chardonnay

69,000

 USA / 13.0 % / 샤도네이

스틸 탱크에서 발효 후 오크통에서 숙성하여 과실이 간직한 열대과일의 상큼함과 오크가 주는 풍부한 부드러움을 담아낸 와인  
해산물, 피자, 치즈, 연어, 참치 등과 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ● ○ ○ ○ ○ SWEET




# J-One Hotel Wine Menu

## Red Wine



**베라몬테 콜로레스 레세르바 까베르네쇼비농** 30,000  
 Veramonte Colores Reserva Cabernet Sauvignon


 CHILE / 14.0 % / 까베르네 쇼비농

열은 바닐라와 삼나무 향이 라즈베리 등 붉은 과실의 풍미가 훌륭한 밸런스를 지닌 와인으로 파스타류, 치킨, 피자 등과 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**퀘르체토 토스카나 레드** 30,000  
 Querceto Toscana Red


 ITALY / 13.0% / 시라, 멀롯, 산지오베제

신선하고 과실향이 풍부하며 약간의 잔당감이 있어, 마시기 편한 스타일을, 블랙베리, 레드베리와 말린 체리의 향이 풍부하게 느껴지며 코에서는 로즈마리등의 허브향과 함께 시라(Syrah) 포도품종이 추가되어 스파이시한 맛과 와인에 좀 더 복합미가 넘치는 와인

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**카이켄 테루아 시리즈 말백** 60,000  
 Kaiken Terroir Series Malb


 ARGENTIN / 13.5 % / 말백, 보나르다, 뿌띠베르도

말백의 묵직하고 섬세한 터치미를 가미하였으며 붉은 과일 향이 지배적인 와인 / 견고하면서도 우아한 와인의 맛을 느낄수 있으며 깊은 맛을 내기위해 저온 발효한 와인

LIGHT ●●●○○ HEAVY DRY ●●●○○ SWEET



**올드 소울 까베르네쇼비농** 67,000  
 Old Soul Cabernet Sauvignon

 USA / 13.0 % / 까베르네쇼비농 100%

부드러운 질감과 달콤하게 익은 검은 과실, 바닐라 향이 조화로우며, 입안 가득 탄닌과 블랙베리의 여운이 머무는 와인  
 구운 소고기 및 돼지고기와 잘 어울리는 와인

LIGHT ●●●○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET






# J-One Hotel Wine Menu

## Red Wine



**코스타베라 까베르네쇼비뇽**  
COSTA VERA CABERNET SAUVIGNON

30,000

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽


우아한 카시스, 버터, 스카치 위스키, 코코넛과 붉은 베리류의 아로마가 인상적이며 야생 블랙 베리, 담배, 블랙 페퍼의 맛을 느낄 수 있고 부드러운 탄닌이 특징.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**코스타베라 멜롯**  
Costa Vera Merlot

30,000

 CHILE / 13.0 % / 멜롯


우아한 카시스, 버터, 스카치위스키, 코코넛과 붉은베리류의 아로마가 인상적이며 블랙베리의 맛을 느낄 수 있으며 부드러운 탄닌이 특징.

LIGHT ●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**폴레로 까베르네쇼비뇽**  
Polero Cabernet Sauvignon

35,000

 CHILE / 13.0 % / 까베르네 쇼비뇽


아로마가 풍부하며 적당한 탄닌과 산도의 밸런스가 좋은 와인.

LIGHT ●●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



**폴레로 멜롯**  
POLERO MEROT

35,000

 CHILE / 13.0 % / 멜롯

블랙베리의 붉은색의 과실향이 풍부하며 적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해주며 캐주얼한 느낌이 들고데일리 또는 하우스 와인으로 많이 사용함

LIGHT ●●●○○○○ HEAVY DRY ●○○○○ SWEET



# J-One Hotel Wine Menu

## Red Wine



### 아브라치오(SWEET)

37,000

ABBRACCIO

ITALY / 10.0% / 람부르스코,멜롯

풍부한 과일향의 멜롯향과 람부르스코 특유의 은은한 딸기향 순하고 부드러우며 감미로우며 고급스러운 스위트한 맛이 일품인 와인



### 카사레토 세미스위트 레드

37,000

Casaletto Rosso SEMI SWEET

ITALY / 10.5% / 산지오배제,멜롯

스트로베리,라즈베리,열대과일의 약간의 민트향이나고, 순하고 부드러운 고급스러운 감미로운 스위트맛이 일품인 와인



### 노스트로스 리제르바 까베르네 쇼비뇽

45,000

NOSTROS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

CHILE / 13.5 % / 까베르네 쇼비뇽

적당한 탄닌과 산도는 와인의 생동감을 느끼게 해준다.



### 엘 오페라 디 로쏘

60,000

Vino Rosso "L'Opera"

ITALY / 14.0 % / 산지오배제, 프리미티보, 쉬라, 까베르네 쇼비뇽

검붉은 열대과일의 색, 풍성한 과일향과 맛, 달콤함, 신맛과 탄닌은 줄이고 잘 익은 블랙베리와 다크 초콜렛 파티에 초대된 신비로움. 특히 여성분들이 가장 선호할 수 있는 맛과 향이 특징이다.





# J-One Hotel Wine Menu


## Red Wine



**그랑 까스틸로 미디움스위트 쉬라즈**

**55,000**

**GRAN CASTILLO MEDIUM SWEET SHIRAZ**

 SPAIN / 12.0 % / 쉬라즈

스페인 토착품종의 레드와인으로 메화, 체리향기와 적당한 달콤함이 입안을 가득 채우고 부담스럽지 않은 부드러운 탄닌이 편안함을 주는 와인


LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ●●●○ SWEET



**샤또 라 그루제 보르도**

**55,000**

**Chateau lagrugere bordeaux**

 FRANCE / 12.5 % / 까베르네 쇼비농, 멜롯,

선명하고 밝은 레드딥 빛을 띠며 신선한 과일, 레드 체리, 매실, 크랜베리의 아로마가 풍부하며 산도와 부드러운 탄닌이 느껴지는 미디움 바디의 와인


LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ●●●○ SWEET



**본자 리저브 까쇼 쉬라즈**

**60,000**

**THE GREAT BONZA RESERVE**

 Australia / 14.5 % / 까베르네 쇼비농, 쉬라즈

풍미가 풍부한 체리와 로스팅 원두의 맛의 길고 부드러운 마무리를 가진 매운 오크와 균형을 이루는 바디감이 높은 와인

LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ●●●○ SWEET



**락하트 피노누아**

**75,000**

**LocfiHart PinotNoir**

 USA / 14.0 % / 피노누아 100%

검은 색과 빨간색 체리가 모두 붉은 건포도와 함께 있으며, 체리, 매실 및 크랜베리 과일의 달콤한 탄닌을 가지고 있다.

LIGHT ●●●○ HEAVY DRY ●●●○ SWEET